







Cuines de Tàrrega







Amb la col·laboració de



Diputació de Lleida






Primera edició: desembre de 2016
ISBN: 978-84-95284-65-5
Dipòsit legal: L 1521-2016

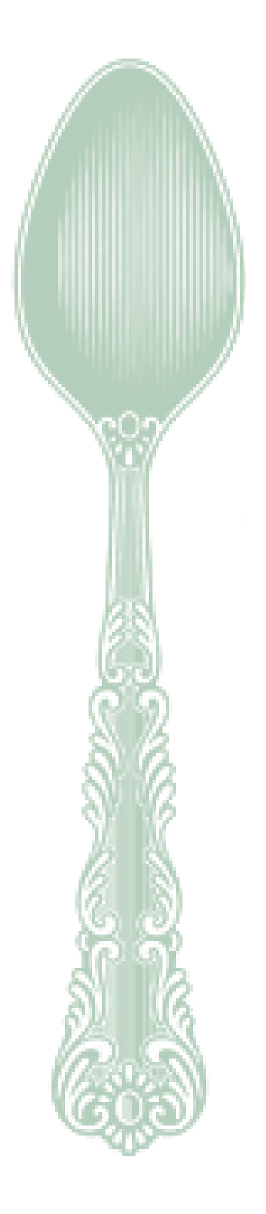
Cuines de Tàrrega













Índex

9........ Lletra de convit

11...... Pròleg *per Vidal Vidal*

13...... Artapa. Gastrobar

17...... Bar Aleix

21...... Daus. Bar-restaurant

25...... Dpans. Cafeteria-restaurant

29...... El Celler de l'artista. Restaurant

33...... El gat del Rosal. Bar-restaurant

37...... El Til·ler. Restaurant-bar

41...... La Cava. Restaurant

45...... La Cova. Restaurant-Bar

49...... La Clau del Rebost. Cafeteria-restaurant

53...... Lo Raconet. Bar de tapes

57...... Níam. Restaurant

61...... Padel. Bar-restaurant

65...... Pintor Marsà. Hotel-restaurant

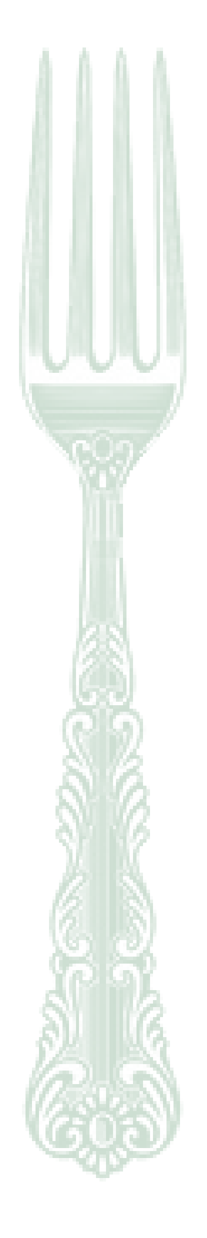
69...... Tastapans. Restaurant-bar











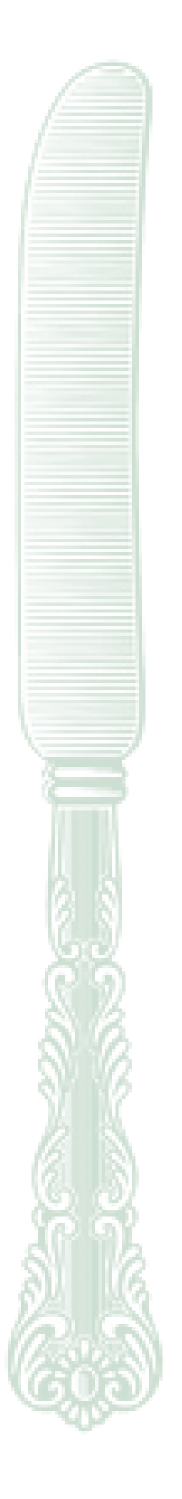
Lletra de convit

A principis d'aquest any que ara fineix (2016), des de la Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Tàrrega, vàrem adreçar a tots els serveis de restauració de la ciutat una *Lletra de convit* on s'animava a col·laborar/participar en una guia/receptari. Ben senzillament, es demanava d'omplir una fitxa amb les dades i els serveis que ofereixen els seus establiments i una recepta (per 4 persones) d'algun dels seus plats acompanyada d'una fotografia.
Encara, pocs mesos després vam recordar la idea amb una segona tramesa d'aquella lletra. La resposta a tot plegat és el llibre que ara teniu a les mans: un nou volum de la col·lecció "Natan" que acull una mostra ben representativa de les cuines públiques de Tàrrega. La diversitat està servida: des de gastrobars a pizzeries tot passant per restaurants o esmorzars de forquilla i des de la cuina més avantguardista a la nostrada cuina casolana. Aquest ha estat el primer intent d'un treball gastronòmic local. Esperem que no sigui l'últim.

Bon profit!











UN PAISATGE PER A TOTS ELS GUSTOS

Si, com defensava Josep Pla, que era en realitat home més de beure que no pas de menjar però en aquestes qüestions referides a la bona taula hi tocava, la cuina d'un país és el seu paisatge a la cassola (demano d'antuvi disculpes per una cita tan repetida, però no per això menys certa i adient), caldria preguntar-nos com deu ser la cuina d'una ciutat, si és que avui dia tal cosa existeix, vull dir si existeix d'una forma singular, definida, de gastronomia, no com una simple adició de cuines particulars dels diferents establiments dedicats en aquell àmbit urbà concret a l'hostaleria, més en concret a la restauració. Perquè estem parlant ara de cuines públiques, no pas les domèstiques, que això ja fora digne d'un estudi més aprofundit i potser ens aportaria sorpreses inimaginables, tal com va el món i aquesta nostra societat en evolució constant.

I bé, si la ciutat és de terra endins, capital d'una comarca interior i allunyada del litoral i alhora de l'alta muntanya, com és el cas de Tàrrega, quina mena de cuina hi podríem anar a gaudir? Quin és el paisatge ciutadà que la determina? Els ingredients de la cassola planiana, per entendre´ns. De fet, a primera vista, hauríem de pensar en una cuina monòtona, com ho és el mateix paisatge local: una plana oberta que s'estén entre els peus d'una serreta com la de Sant Eloi i les ribes d'un riuet com l'Ondara, rebaixat aquí fins a tot a títol nominal a simple Reguer. Això pel que fa al paisatge físic, és clar. Ara bé, el paisatge humà, que també compta als efectes al·ludits, i molt, encara que l'esmentat autor d'*El que hem menjat* no formulés cap distinció al respecte, ja és en el cas que ens ocupa tota una altra cosa. Tàrrega és situada en una cruïlla històrica de camins, de nord a sud i de llevant a ponent, enllaçant costa mediterrània i Pirineus, capital d'una comarca a cavall de terres de secà i de regadiu (una capital que capitaleja), centre comercial de primer ordre, amb vocació cosmopolita, circumstàncies totes elles que acaben influint en la



configuració mental dels seus habitants i també en els plats que ingereixen, tant a les cases particulars com als negocis dedicats a aquesta comesa.

En resulta així, de tot plegat, i aquest llibre en constitueix una bona mostra, una diversitat de menges que tant el veí de tota la vida com el visitant esporàdic o passavolant poden trobar a les cartes dels restaurants locals. De la trentena de censats al municipi, un total de setze, que no és mala proporció, pràcticament la meitat, han volgut ser presents en aquest catàleg de la riquesa culinària de la ciutat que s'ha fet els darrers anys un nom pel cóc tradicional, però no només pel cóc o coca que no sé si en endavant perdrà també l'accent diacrític, arran de la reforma recent de l'IEC.

Diversitat de productes, diversitat de nivells de cocció, diversitat d'ambició diguem-ne artística de les diverses elaboracions, a càrrecs de xefs més o menys innovadors o creatius, més o menys preocupats per l'estètica dels resultats un cop servits (que la teca també entra pels ulls, en ocasions tant o més que per la boca, queda un cop més demostrat tot observant les esplèndides fotografies que il·lustren aquest volum).

En les pàgines que segueixen el lector trobarà des de sofisticats flams d'albergínia amb pasta al pesto fins als peus de porc amb caragols de sempre, la senzillesa d'un pla combinat fet de carns o embotits a la brasa i unes verdures al caliu, acompanyades per allioli i olives arbequines o bé una patata brava que és tota una petita obra d'art i una torrada de pa de pagès coberta de deliciosos fruits de la terra, passant per algunes preparacions del bacallà —sens dubte l'ingredient més present en aquest receptari, una curiositat amb causes històriques—, que culminen en el bacallà a la targarina, un plat amb denominació d'origen, sense oblidar una guatlla de l'Urgell amb vi de Verdú, moniato confitat amb comí, llàgrima de panís i figues del coll de dama que per si sol conforma, des del mateix enunciat, un guisat d'allò més paisatgístic. Per acabar, que en aquest context és com dir per postres, un útil mapa de localitzacions dels restaurants participants, per facilitar el pas de la teoria (la lectura) a la pràctica (la degustació).

Bon profit i felicitats als promotors i als artífexs d'una publicació tan útil, oportuna i necessària, que fa ciutat i, sobretot, fa venir gana.

Vidal Vidal

Flam d'albergínia, pasta amb pesto i coulis de tomàquet



Ingredients

- 2 albergínies
- 300 g de pasta (preferiblement petita, com ara els mini farfalle o els fusili)
- tomàquets
- 4/5 fulles d'alfàbrega
- 1/3 gra d'all
- 30 g de pinyons
- 100 ml de nata líquida per a cuinar
- 150 g de formatge parmesà ratllat
- 100 g de formatge emmental
- sal
- pebre
- oli d'oliva

Elaboració

Talleu les albergínies a làmines fines i fregiu-les en una paella o fregidora, vigilant que no es torrin. Quan ja estiguin, poseu-les en una safata amb paper absorbent i reserveu-les. Mentrestant, bulliu la pasta al dente i una vegada cuita fiqueu-la en un bol amb un raig d'oli per tal que no s'enganxi.

Per a fer la salsa pesto, tritureu l'all, l'alfàbrega i els pinyons, i afegiu-hi l'oli i un xic de sal. Tot seguit, incorporeu-la a la pasta amb la nata líquida i els dos formatges. Mentrestant, escaldeu els tomàquets, traieu-ne la pell i les llavors i tritureu-los. Afegiu-hi un pessic de sal i un raig d'oli i reserveu-los.

Per al muntatge del plat, folreu els motlles de flam amb paper film i aneu disposant les tires d'albergínia tot cobrint-los. Ompliu-los amb la pasta i tanqueu-los amb el paper film que quedi per la banda exterior, com si fos una paperina. Per a la cocció, col·loqueu les flameres tancades en una safata de forn al bany maria i coeu al forn a 180º durant 40 minuts.

Una vegada fora del forn, desemmotlleu-les i disposeu dos flams per a cada persona. Per acabar, afegiu un cordill de coulis de tomàquet al voltant del flam amb ajuda d'una cullera.







Artapa 1224 Gatrobar.
Carrer Major, 14.
973 310 327

De dl. a dg.: de 13.30 a 16.30 h.
De dj. a dg.: de 20.30 a 00.30 h.
Dimecres tancat.

facebook.com/artapa1224 | @artapa1224
artapa@artapa.cat

Servei de reserves.
Terrassa.



Plat combinat de la casa

• • •



Ingredients

- 3 talls de xai
- 2 talls de cansalada
- 1 tall de botifarra negra
- 1 tall de llonganissa
- 1 patata al caliu
- escalivada
- olives arbequines

Elaboració

Aquest plat està tot elaborat a la brasa, fins i tot l'escalivada i la patata al caliu. La carn la fem a la vista dels clients, ja que el foc a terra és a la sala. Podeu servir-lo amb allioli i olives arbequines i acompanyar-lo amb un bon vi de la casa. El plat no té gaire misteri però la nostra elaboració a la brasa complau els més exquisits paladars.









Bar Aleix.
Carretera d’Artesa, 25 baixos. 25353 Claravalls.
649 619 930 i 644 377 769

De dt. a dg.: de 8 a 00 h.
Dilluns tancat excepte festius i vigílies.



facebook.com/baraleix
baraleix@gmail.com

Servei de reserves.
Pàrquing.
Canal Plus Bar.







Filet de porc ibèric amb salsa de caramel, poma, pinya i prunes

• • •



Ingredients

- medallons de porc
- daus de pinya
- daus de poma
- prunes
- sucre morè
- 1 got de vi dolç
- 1 got de vi negre
- brou
- mantega
- caramel de Mòdena

Elaboració

Marqueu els medallons de porc en una paella i reserveu-los. Poseu una mica de mantega a la mateixa paella amb què heu enrossit els filets i afegiu-hi els daus de pinya, els de poma i les prunes. Saltegeu-ho tot i afegiu-hi una cullerada sopera de sucre morè, mig got de moscatell (o vi dolç) i mig de vi negre. Deixeu-ho reduir fins que quedi una salsa densa. En els últims minuts, podeu incorporar els medallons a la salsa, per tal que n'agafin el sabor.

Finalment, podeu afegir a la salsa un rajolí de caramel de Mòdena i una mica de salsa espanyola per fer-la més abundant.









Daus. Cafeteria-restaurant-pizzeria.
Carrer del Talladell, 1.
973 312 969

Dl.: de 8 a 17 h.
De dm. a dg.: de 8 a 24 h.
Dimarts tancat.

dausrestaurant@gmail.com

Wi-fi.
Servei de grups i reserves.
Servei de càtering.
Menjadors exclusius.
Sala infantil.



Torrada Depans gurmet

• • •



Ingredients

- pa de pagès
- botifarra pagès
- pebrot vermell
- albergínia
- bolets al gust
- 2 ous de guatlla
- allioli

Elaboració

Escalivarem el pebrot i l'albergínia i fregirem els ous de guatlla i els bolets amb oli d'oliva. En una planxa o paella farem la llonganissa. Disposarem tots els ingredients damunt d'una torrada de pa de pagès untada o acompanyada d'allioli. És millor servir-la calenta però es pot menjar com un àpat fred també.









Depans. Cafeteria-restaurant.
Avinguda de Catalunya, 10.
973 310 424

De dl. a ds.: de 8 a 14 h i de 16.30 a 00 h.
Dg.: de 10 a 14 h i de 16.30 h a 00 h.
Dimarts tancat




facebook.com/depans.tarrega | @depans.tarrega
depanstarrega@gmail.com

Wi-Fi.
Servei de reserves i grups.
Menjar per emportar.
Terrassa.





Guatlla de l'Urgell
amb reducció del seu brou
i vi de Verdú, daus de moniato confitats
amb comí, llàgrima de blat de moro
i figues coll de dama

• • •



INGREDIENTS

- 4 guatlles
- 1 moniato
- 8 escalunyes
- 1 ceba
- 1 pot petit de panís
- 4 figues de coll de dama
- 1 ampolla de vi de Verdú
- oli d'oliva
- sal
- pebre
- romaní

ELABORACIÓ

Talleu les guatlles a quarts i reserveu-les. Torreu les carcanades al forn a 200º durant uns 15 minuts. Mentrestant, feu un sofregit amb la ceba i el porro i quan estigui enllestit afegiu-hi les carcanades torrades, el vi i aigua i deixeu que redueixi tot.

Seguidament, peleu les escalunyes, poseu-les en una paella i cobriu-les fins a la meitat amb oli i romaní. Coeu-les a foc suau fins que confitin.

A continuació, talleu el moniato a dauets, incorporeu-lo en un cassó amb sal, pebre i comí mòlt i cobriu-lo amb oli d'arbequina. Poseu-ho a foc molt suau durant uns 15 minuts.

Tritureu el panís amb el seu propi suc i passeu-lo per un colador fi per obtenir-ne una salsa.

Finalment, passeu les guatlles que havíeu reservat per la planxa i un cop cuinades ja podeu muntar el plat.







El Celler de l'Artista. Restaurant.
Carrer de Joan Maragall, 7.
973 310 014 |

De dl. a dc.: de 13 a 17 h.
De dt. a ds.: de 20 a 00 h.



facebook.com/El-Celler-del-Artista-131842920178449
elceller@elcellerdelartista.com | www.elcellerdelartista.com

Menú diari i festiu .
Menú degustació.
Menú degustació amb maridatge de vins o de gintònics.
Menú degustació de postres.
Servei de grups i reverves (reserves@elcellerdelartista.com).
Servei de càtering.
Carta extensa de vins.





Bacallà a la targarina

Ingredients

- 4 talls de bacallà
- farina per arrebossar
- 2 carxofes
- 1 poma
- 8 prunes
- oli

Sofregit

- 2 porros
- 2 cebes tendres
- 2 pebrots verds
- 3 grans d'all
- 2 cullerades de farina
- 1 copa de conyac
- 300 ml de crema de llet
- 450 ml de caldo de peix
- sal
- pebre

Elaboració

Sofregit

En primer lloc, poseu un rajolí d'oli en una paella i deixeu que s'escalfi. Quan estigui a punt, afegiu-hi la ceba, el porro, els pebrots verds i els alls, tot tallat ben petit. Deixeu-ho estovar i afegiu-hi una mica de sal. A continuació, poseu-hi dues cullerades de farina i remeneu-ho fins que quedi integrada al sofregit. Afegiu-hi la copa de conyac i deixeu evaporar l'alcohol. Tot seguit, poseu el caldo de peix al sofregit i porteu-lo al punt d'ebullició. Tireu-hi la crema de llet i deixeu-ho bullir tot durant dos minuts. Finalment, tasteu-ho i rectifiqueu de sal si fa falta.

Plat

Enceneu el forn i poseu-lo a escalfar a 180º. Mentre s'escalfa, netegeu les carxofes i talleu-les a quarts. Salpebreu-les i enfarineu-les. En una altra paella, poseu un rajolí d'oli. Fregiu les carxofes i quan estiguin ben daurades, retireu-les. En una altra paella o planxa, fregiu-hi la poma tallada a làmines amb molt poc oli (una gota). Un cop la poma estigui ben daurada, retireu-la i reserveu-la.

Salpebreu el bacallà i enfarineu-lo. En una paella, poseu un rajolí d'oli, deixeu que s'escalfi i a continuació fregiu el bacallà. Quan el forn ja estigui calent, poseu en una safata o bé en una cassoleta el bacallà amb una mica de la salsa de sofregit que hem elaborat, a sobre de les prunes (dues a cada peça de peix), les carxofes i les làmines de poma. Poseu-ho tot al forn durant 10 minuts, just perquè les aromes de la salsa i el peix s'acabin de barrejar i quedi tot ben integrat. Finalment, traieu-ho del forn i ja ho podeu servir.









El Gat del Rosal. Restaurant.
Avinguda de l'Onze de setembre s/n.
973 314 299

De dll. a dj.: de 8 h a 20 h.
Dv.: de 8 h a a 2.00 h.
Ds:. de 12 a 2.00 h.



facebook.com/ElGatDelRosal/ | @RestaurantElGat
elgatdelrosal@aalba.cat | www.elgatdelrosal.cat

Wi-fi.
Terrassa exterior i sala polivalent.
Servei de monitoratge i inflables (reserva prèvia).
Botiga interior amb productes artesans i del territori.
Aforament d'unes 120 persones.
Servei de grup.
Migdies servei de bufet lliure.
Les nits de dv. i ds.: carta gastronòmica de torrades, tapes i amanides.
Servei de càtering. Esmorzars i *brunch.*



Secrets de porc ibèric amb salsa de moscatell

• • •

El Til·ler

Ingredients

- 2 secrets de porc ibèric
- 125 g de mantega
- 250 cl de moscatell
- 1/2 ceba petita
- 1/2 patata
- panses
- oli
- sal
- pebre

Elaboració

Escalfeu la ceba amb oli. Quan ja estigui transparent, aboqueu-hi el moscatell. Un cop arrenqui el bull, poseu-hi la mantega i deixeu reduir fins que quedi una salsa espessa. Rectifiqueu de sal i pebre. En una planxa o similar, marqueu els secrets sense excés i, més tard, escalopeu-los per muntar el plat. Aleshores, tireu per damunt la salsa.

Per a la guarnició

Marineu unes quantes panses amb moscatell i enforneu una poma amb mantega i una patata al caliu.





El Til·ler

El Til·ler. Bar-restaurant.
Avinguda del Raval del Carme, 1.
973 310 068

De dl. a ds.: de 8 a 20 h.
Diumenges tancat .

Servei de grups i reserves.
Terrassa d'estiu.







Patata brava de La Cava



Ingredients

- patates varietat monalisa

Per al sofregit
- 4 cebes de l'Urgell
- 2 grans d'all
- 600 g tomàquet pelat en conserva
- 1 bitxo
- 1 culleradeta de cafè de pebre vermell picant
- sal
- pebre
- sucre

Per l'allioli
- 1 ou
- 80/100 g de condonyat
- 1l d'oli d'oliva de baixa acidesa
- sal

Elaboració

Per a fer el sofregit, talleu les cebes a la juliana i poseu-les en una cassola amb la base coberta d'oli. Afegiu-hi els alls i deixeu-ho a baixa temperatura fins que caramel·litzi.

Seguidament, afegiu-hi el tomàquet pelat i el bitxo, i deixeu-ho coure tot junt durant el temps necessari perquè desaparegui l'aigua que deixi anar el tomàquet. Condimenteu-ho amb la resta d'ingredients per al sofregit.

A part, feu l'allioli, ajudant-vos amb la batedora per anar més de pressa, amb tots els ingredients referenciats. Per finalitzar, poseu la patata al forn coberta amb paper de plata durant mitja hora.

Per muntar el plat, col·loqueu la patata oberta en forma de flor, fent-hi una creu amb el ganivet a sobre, i afegiu-hi la sal i el sofregit. Després, per sobre del sofregit, poseu-hi l'allioli i oli, pebre negre i sal..







La Cava. Tapes al plat.
Carrer del Mestre Güell, 5.
973 311 380

De dt. a dg.: de 13 a 17 h.
De dc. a dg.: de 20:30 a 00 h.
Dilluns tancat.



facebook.com/lacava.detarrega
lacavadetarrega@gmail.com | www.fogonsdefores.cat

Cuina d'autor amb producte de proximitat.
Plat del dia (migdies de dl. a dv.).
Tapes al plat (nits i festius).
Carta extensa de vins.



Mil fulles de filet ibèric revestit de pasta de full amb tempura de verdures

La Clau del Rebost

Ingredients

- 2 filets de porc
- 2 làmines de pasta de full
- 300 g de pernil ibèric
- 1 ou
- oli
- sal
- pebre

Per a la tempura

- 2 pastanagues
- 1 pebrot vermell
- 2 pebrots verds
- 1 carbassó
- 1 ceba
- aigua amb gas o sifó
- 1 ou
- farina
- sal

Elaboració

Netegeu els filets, condimenteu-los amb sal i pebre i poseu-los a la paella amb una mica d'oli. Enrossiu-los per tots els costats, i quan estiguin, traieu-los del foc i deixeu-los refredar. Una vegada freds, emboliqueu-los amb el pernil ibèric, després tanqueu-los amb la pasta de full i pinteu-los amb l'ou batut.

Escalfeu el forn a 180º. Poseu els filets en una safata per al forn i deixeu-los coure durant 30 o 40 minuts fins que agafin un color daurat. Un cop daurats, retireu-los, espereu que es refredin i talleu-los en medallons d'1 o 1,5 centímetres.

Per a l'elaboració de la tempura, primer de tot netegeu les verdures i talleu-les a la juliana, d'1 cm aproximadament. En un bol, poseu l'ou amb una mica de sal i l'aigua amb gas o el sifó, i mentre ho bateu tot, aneu incorporant-hi la farina a poc a poc. Barregeu-ho fins que aconseguiu que la massa es vegi uniforme i passeu-hi les verdures. Mentrestant, escalfeu l'oli i quan estigui a punt, poseu-les a fregir fins estiguin daurades. Quan les retireu, deixeu-les sobre paper de cuina perquè absorbeixi l'oli.

Per acabar, poseu en un plat els talls del filet al mig acompanyats de les verdures i una mica de salsa romesco.







La Clau del Rebost. Cafeteria-restaurant.
Plaça del Pare Carles Perelló, 5.
973 310 042

De dl. a dv.: de 8 a 23 h.
De ds. a dg.: de 9 a 24 h.



facebook.com/laclaudelrebost
claudelrebost@gmail.com

Wi-fi.
Terrassa.
Menú de dia i festiu.
Serveis de grups i reserves.







Bacallà a la targarina de la Cova Bistró català





Ingredients

- 800 g de llom de bacallà
- 200 g de ceba
- 150 g de pebrot verd
- 150 g de porro
- 30 g de prunes sense pinyol
- 50 g de carxofa
- 150 cl de brou de peix
- 220 g de nata líquida
- 1 vaset de brandi
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- 2 tires de cibulet

Elaboració

Talleu el llom de bacallà a daus d'uns 4 cm de gruix, enfarineu-los i reserveu-los.

Per a la salsa

Talleu la ceba, el pebrot i el porro a daus molt petitets. Sofregiu-ho tot en una paella amb les tres cullerades d'oli verge extra. Quan estigui daurat, afegiu-hi el vaset de brandi i flamegeu-ho. Tot seguit, afegiu-hi el brou de peix. Saltegeu els trossets de pruna i carxofa en una paella, i quan la salsa comenci a bullir, incorporeu-los-hi. Finalment, afegiu-hi la nata i remeneu-ho fins a aconseguir la textura desitjada.

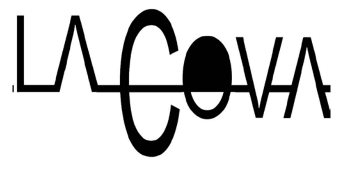
Per acabar, fregiu els daus de bacallà ja enfarinat i munteu el plat.











La Cova Bistró Català.
Plaça Major, 4.
973 102 662
Direcció: Miquel Capdevila i Noèlia Segura.

Dilluns: de 8 a 13.30 h.
Dt. i dc.: de 9 a 20 h.
De dj. a ds.: de 9 a 00 h.
Diumenge tancat.



facebook.com/La-Cova-Bistró-Català
noeman09@gmail.com

Wi-Fi.
Servei d'esmorzars i de tapes al vespre.
Menú per intolerància al gluten.
Servei de reserves.
Terrassa d'estiu.



Carpaccio de bacallà



INGREDIENTS

- 500 g de bacallà
- 5 tomàquets madurs
- oli d'oliva
- all en pols
- torradetes de pa
- olivada d'olives negres
- sal

ELABORACIÓ

Deixeu el bacallà en remull durant dos dies per dessalar-lo. Quan ja estigui, eixugueu-lo i poseu-lo en una bossa per congelar. Una vegada congelat, traieu-lo de la bossa i talleu-lo molt finament. Col·loqueu els talls en un plat o en una safata, amaniu-los amb oli d'oliva i decoreu-ho amb petits punts d'olivada (al gust).

En un altre recipient ratlleu els tomàquets i afegiu-hi sal, un petita cullerada d'all en pols i un raig generós d'oli d'oliva. Mescleu-ho bé i ja teniu la salsa a punt.

Serviu el plat amb les torradetes.

Maridatge: Ànima de Raimat blanc (Costers del Segre).


ÀNIMA de RAIMAT 2014





Lo Raconet. Bar de tapes.
Carrer de Sant Josep, 80.
973 313 382 i 679 300 687
Direcció: Joan Gàmez Acedo.

De dl. a dj.: de 8 a 14 h i de 17.30 a 21 h.
De dv. a ds.: de 8 a 14 h i de 17.30 a 23.30 h.

Especialitats en esmorzars de forquilla, tapes i torrades.
Servei de grups.







Bacallà confitat amb cremós de patata amb llima, olivada, tomàquet cherry, ceba tendra i xips de carxofa

• • •



Ingredients



- 4 lloms de bacallà de 180 g aprox.
- 25 g d'olives negres kalamata
- 2 carxofes
- 1 ceba tendra
- 4 tomàquets cherry
- 350 g de patata monalisa
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 30 g de nata
- 25 g de mantega
- 1 llima
- 10 g de miscromesclum
- sal
- pebre

Elaboració

Per al cremós de patata amb llima

Peleu les patates, talleu-les a trossets petits i bulliu-les amb aigua. Un cop cuites, escorreu l'aigua i afegiu-hi la nata, la mantega, un raig d'oli d'oliva i, al gust, afegiu-hi la sal i el pebre. Tritureu-ho tot amb la batedora fins que quedi una massa homogènia i, finalment, ratlleu una mica de pell de llima.

Per a l'olivada

Traieu el pinyol de les olives negres, afegiu-hi una mica d'oli d'oliva i tritureu-ho tot junt.

Per a les xips de carxofa

En primer lloc, netegeu les carxofes, tornegeu-les, talleu-ne els cors i, finament, fregiu-los fins que quedin cruixents.

Per a la ceba tendra i els tomàquets cherry

Els tomàquets simplement talleu-los a quarts i saltegeu-los a foc viu. Peleu la ceba tendra i talleu-la a quarts. Separeu-ne les capes i els gallons saltegeu-los a foc viu.

Per al bacallà

Talleu-lo a trossets, poseu-lo en una olla cobert d'oli d'oliva i a continuació confiteu-lo a foc suau durant 8 o 10 minuts aproximadament.

Per a muntar el plat

Col·loqueu el cremós de patata a la base del plat i poseu-hi el bacallà a sobre. Als voltants guarniu-lo amb els gallons de ceba tendra i els quarts de tomàquets cherry. Poseu les xips de carxofa i unes gotes d'olivada damunt del bacallà. Per acabar, decoreu amb una mica de micromesclum i un toc de llima ratllada.









Níam. Restaurant.
Carrer de Sant Roc, 17 (baixos).
973 380 9237
Direcció: Genís i Oriol Costa Pont.

De dl. a dg.: de 13 a 15.30 h.
Dimarts tancat.

facebook.com/niamrestaurant | www.twitter.com/NiamRestaurant
www.instagram.com/niamrestaurant
niamrestaurant@gmail.com

Wi-Fi.
Menú diari i festiu.
Menú degustació.
Servei de reserves.
Terrassa.
Cuina tradicional amb detalls i tècniques d'avantguarda.



Tonyina amb salsa de soja i sèsam

• • •



Ingredients

- 800 g de llom de tonyina fresca
- salsa de soja
- sèsam daurat torrat
- 4 patates grans
- 4 espàrrecs verds

Elaboració

Reduïu la salsa de soja fins que agafi consistència i després reserveu-la. Mentrestant, torreu una mica el sèsam al forn a temperatura baixa i reserveu-lo.

A continuació, talleu les patates en forma de palla i fregiu en abundant oli d'oliva ben calent. Quan estiguin, col·loqueu-les sobre paper de cuina per treure'n l'excés d'oli i reserveu-les.

En una graella molt calenta poseu la tonyina fins que es segelli bé, mirant de no girar-la gaires vegades. Un cop estigui la tonyina, passeu els espàrrecs per la graella.

Per a muntar el plat, fiqueu un llit de patata palla, poseu al damunt la tonyina i salseu amb la soja. Esbargiu el sèsam per sobre, els espàrrecs, i decoreu al gust.











Pàdel bistrot. Restaurant.
Polígon industrial de La Canaleta 1C (pàdel).
973 502 578 i 648 039 092

De dl. a ds.: de 8 a 20.30 h.
Sevei menjador de 13 a 16 h.

Wi-fi.
Terrassa.
Menú de dia i festiu.
Serveis de grups i reserves.





Peus de porc amb caragols



Ingredients

- 4 peus de porc bullits i partits per la meitat
- 2 pastanagues
- pebre en gra
- 2 claus d'olor
- 2 cebes
- oli d'oliva
- 2 tomàquets
- 5 grans d'all
- brou de carn per a la picada
- julivert
- ametlles torrades
- raig de vi ranci
- 250 g de caragols
- sal
- farina
- 1 branqueta de farigola
- 1 fulla de llorer

Elaboració

En primer lloc, bulliu els caragols posant-los en una olla amb aigua freda, sal, llorer i farigola.

Per a fer el sofregit, talleu la ceba a trossos petits i confiteu-la en una paella amb oli. La cocció ha de ser a foc lent. Quan la ceba comenci a estovar-se, afegiu-hi els alls trinxats i sofregiu-ho a foc encara més lent. Abans que l'all hagi agafat color, incorporeu-hi una mica de salsa de tomàquet.

Mentrestant, enfarineu els peus i enrossiu-los en una altra paella. Abans els haureu d'haver bullit durant dues hores amb sal, pebre, pebre en gra, clau d'espècie, tomàquet, farigola i llorer. Fregiu els peus a foc fort perquè quedin ben cruixents. Acabeu el sofregit amb la pastanaga tallada a dauets.

Un cop tingueu el sofregit a punt, poseu-hi els peus de porc i els caragols. Aboqueu-hi brou fins a cobrir la meitat dels peus i deixeu-ho reduir uns 30 minuts.

Aprofiteu per a fer una picada amb alls, julivert, ametlles torrades i avellanes. Lligueu-la amb una mica d'oli i tireu-hi el vi ranci. Un cop feta, incorporeu-la a la paella. Deixeu-ho uns 10 minuts al foc i, finalment, poseu-ho 10 minuts més al forn.









Pintor Marsà. Hotel-restaurant.
Avinguda de Catalunya, 112.
973 501 516
Xef: Marta Pinós.

De dm. a ds.: de 7 a 22.30 h.
Dg. vespre i dl.: tancat.



facebook.com/pintormarsa
pintormarsa@hostaldelcarme.com | www.hostaldelcarme.com

Wi-fi.
Menú de dia i festiu.
Serveis de reserva i grups.





Pizza de foie i ceba caramel·litzada



Ingredients

- 4 bases de pizza
- 250 ml de tomàquet pizza
- 400 g de mozzarella
- 4 cebes de Figueres
- 300 g de foie
- 4 cullerades soperes de sucre
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 1 polsim d'orenga per pizza

Elaboració

Rentat i cocció de la ceba

Peleu les cebes i netegeu-les. Talleu-les a rodanxes i coeu-les a foc lent fins que hagin tret tota l'aigua. Afegiu dues cullerades soperes d'oli d'oliva i deixeu que es facin una mica. Un cop daurades, afegiu-hi les quatre cullerades soperes de sucre i remeneu-ho durant 1 hora. Deixeu-les refredar.

Preparació de la pizza

Agafeu les bases de pizza, repartiu-hi el tomàquet per sobre, afegiu-hi la mozzarella i l'orenga. Incorporeu-hi, seguidament, la ceba caramel·litzada, el foie i salpebreu. Poseu la pizza al forn a 250º fins que estigui feta.









Tastapans.
Avinguda de Catalunya, 47.
973 501 415
Cuiner: Rosa Llovet.

De dl a dg: de 12.30 a 16.30 h i de 20 a 24 h.

tastapanstarrega@gmail.com

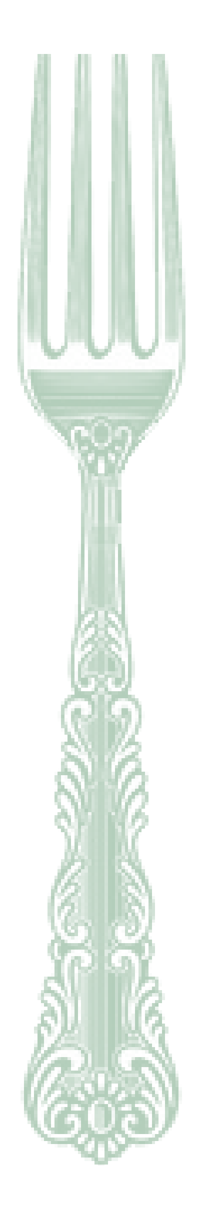
Wi-fi.
Menú de dia i festiu.
Menjars per emportar.









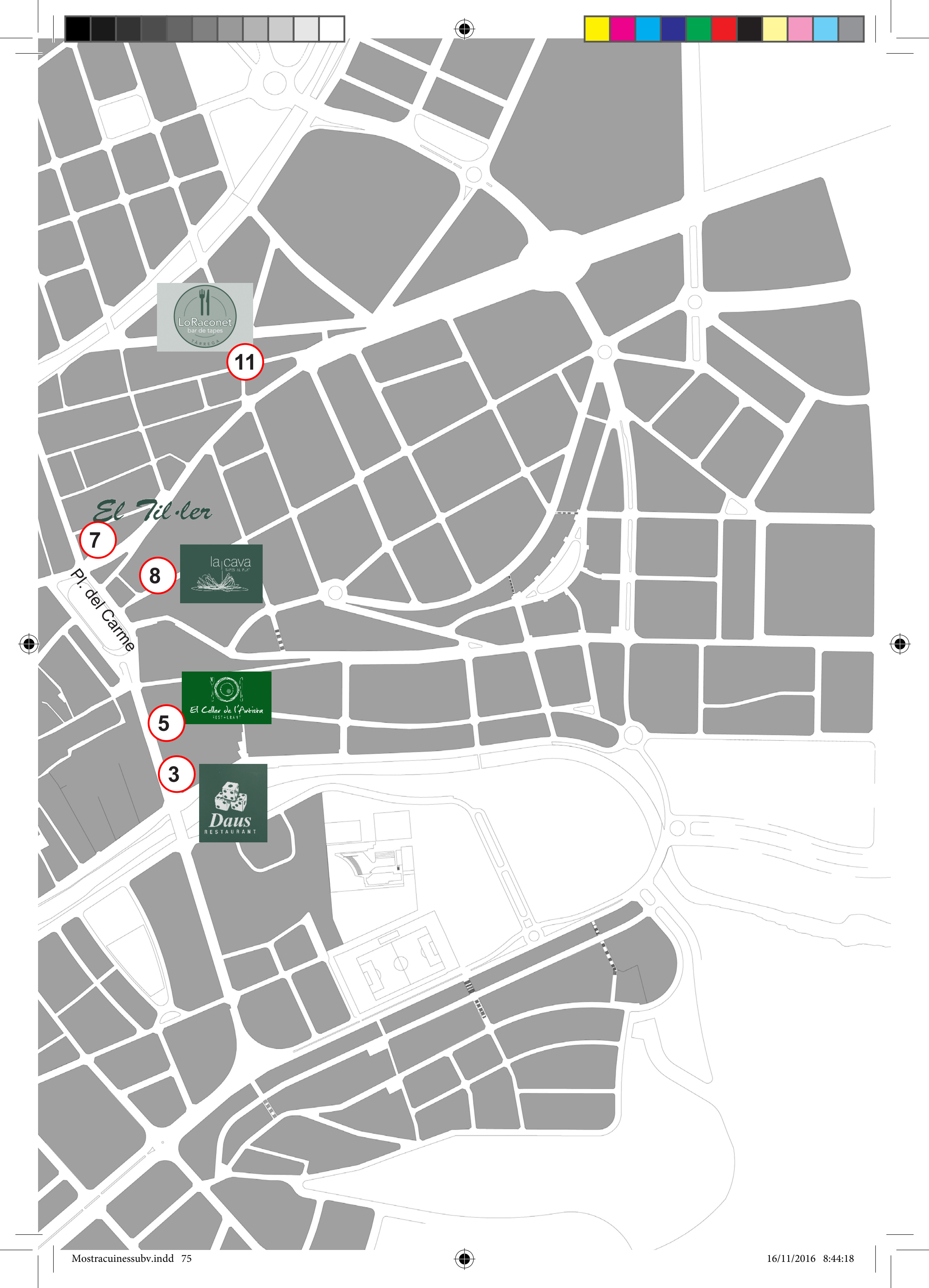


Localitzacions

1........ Artapa.Gastrobar
2........ Bar Aleix
3........ Daus. Bar-restaurant
4........ Dpans. Cafeteria-restaurant
5........ El Celler de l’artista. Restaurant
6........ El gat del Rosal. Bar-restaurant
7........ El Til·ler. Restaurant-bar
8........ La Cava. Restaurant
9........ La Cova. Restaurant-Bar
10...... La Clau del Rebost. Cafeteria-restaurant
11...... Lo Raconet. Bar de tapes
12...... Níam. Restaurant
13...... Padel. Bar-restaurant
14...... Pintor Marsà. Hotel-restaurant
15...... Tastapans. Restaurant-bar




Niam
12
Depans Café ...
4
La Clau del Rebost
10
Pl. del P. C. Perelló
HOTEL RESTAURANT PINTOR MARSÀ
13
Tastapans
15
LA COVA
9
Pl. Major
ARTAPA
1
Pl. del Centenari
El gat del Rafal
6
1820 BAR ALEIX
2
Carretera d'Artesa, 25. Claravalls
restaurant Padel Bistrot
14
Pol. Ind. La Canaleta, 1C


LoRaconet
bar de tapes
11
El Til·ler
7
Pl. del Carme
8
la cava
5
El Cellar de l'Artista
3
Daus
RESTAURANT



COL·LECCIÓ NATAN

1 *Nobiliari targarí.*
LLUÍS SARRET I PONS.
Gener Gonzalvo i Bou (pròleg).
Facsímil de l'edició prínceps.
16+72 p. 1994. Dip. Leg.: L-1402-1994.

2 *Pedrolianes.*
XAVIER GARCÍA.
156 p. 1995. ISBN: 84-606-2266-6.

3 *«Temps Obert» de M. de Pedrolo entre les dues cultures.*
A. MUNNÉ-JORDÀ.
I Beca Manuel de Pedrolo-Ciutat de Tàrrega, 1994.
214 p. 1995. ISBN: 84-606-2420-X.

4 *Habitatge, especialització i conflicte a la ciutat catalana.*
I Jornades de Geografia urbana. Tàrrega, 1994.
Horacio Capel (dir.).
184 p. 1996. ISBN: 84-921447-0-X.

5 *Escriure Tàrrega.*
ASSOCIACIÓ DE JOVES ESCRIPTORS EN LLENGUA CATALANA.
92 p., il·lustrat. 1996. ISBN: 84-921447-1-8.

6 *La rubinada de Santa Tecla de 1874 a Tàrrega.*
JOSEP SALVADÓ BUSTÓ.
Facsímil de la 1ª ed.
J. Espinagosa, G. Gonzalvo i T. Coma (int.).
24+86 p. 1996. ISBN: 84-921447-2-6.

7 *Anàlisi de l'obra dramàtica de Manuel de Pedrolo.*
RAMON X. ROSSELLÓ IVARS.
II Beca Manuel de Pedrolo-Ciutat de Tàrrega.
Vicent Simbor (pr.).
286 p. 1997. ISBN: 84-921447-4-2.

7bis *Història del Club Natació Tàrrega 1946-1996.*
JAUME ESPINAGOSA I MARSÀ.
136 p. 1996. ISBN: 84-921447-3-4.

8 *La nissaga Jover de Tàrrega.*
Les primeres generacions (1649-1739).
JOSEP MARIA PLANES I CLOSA.
268 p. 1997. ISBN: 84-921447-5-0.

9 *Biografies de carrers.*
XAVIER GARCIA.
N. Mestres i J.M. Nicolau (foto)
Albert Turull (prò.)
180 p. 1997. ISBN: 84-921447-7-7.

10 *El Rostre.*
ANTON SALA-CORNADÓ.
Josep Vallverdú (prò.).
62 p. 1998. ISBN: 84-921447-8-5.

11 *L'escenari.*
JOSEP MARIA MADERN.
116 p. il.l. 1998. ISBN: 84-921447-9-3.

12 *Estampes del nostre terme.*
RAMON ROBINAT I CASES.
Josep Cucurull (dibuixos).
96 p.+ 18 postals. 1998. ISBN: 84-95284-00-6.

13 *Roca Sastre, jurista universal.*
Actes Homenatge Centenari 1899-1999.
DIVERSOS AUTORS.
192 p. 2000. ISBN: 84-95284-02-2.

14 *Aproximació a l'obra poètica de M. de Pedrolo.*
JOAN ORTÍS I FERNÀNDEZ.
268 p. 2001. ISBN: 84-95284-04-9.

15 *Obra completa. Poesia catalana.*
ANTONI BONASTRE I SANOU.
Jordi Serès (ed.).
366 p. 2001. ISBN: 84-95284-05-7.



16 *Gàbies de vidre i pols.*
Montserrat Aloy.
Glòria Coma (dibuixos).
134 p. 2002. ISBN: 84-95284-06-5.

17 *BAT. 50 anys. Memòria.*
Diversos autors.
120 p. 2003. ISBN: 84-95284-07-3.

18 *Heura.*
M. Carme Estadella.
G. Vega i N. Estadella (dibuixos).
102 p. 2003. ISBN: 84-95284-08-1.

19 *Calaix obert.*
Josefina Vidal Morera.
94 p. 2004. ISBN: 84-95284-10-3.

20 *Jocs populars tradicionals a la comarca de l'Urgell.*
Francesca Bardají.
264 p. 2005. ISBN: 84-95284-13-8.

21 *De l'Urgell i la Segarra.*
Josep Güell i Guillaumet.
J. M. Salisi (ed.).
204 p. 2005 ISBN: 84-95284-15-4.

22 *Crònica del cinema a Tàrrega.*
Pere Domingo Pons.
Jaume Oliveras (prò.).
198 p. color. 2006. ISBN: 84-95284-19-7.

23 *Tàrrega, 1931-1939. Notes per a un guió.*
Gerard Corbella, Natàlia Lloreta i Oriol Martí.
Inclou 2 dvs.
56 p. color. 2006. ISBN: 84-95284-21-95.

24 *La vida dels somnis.*
Josep M. Madern.
Benjamí Tous (il.).
104 p. 2007. ISBN: 84-95284-22-7.

25 *Poesía completa.*
Francisco Carrasquer.
Xavier García (ed.).
450 p. 2007. ISBN: 84-95284-23-5.

26 *Ramon Carnicer.*
Actes de les Jornades d'Estudi.
Diversos autors.
Màrius Bernadó i Francesc Cortès (eds.).
288 p. 2008. ISBN: 978-84-95284-23-5.

27/28 *Obra poètica completa I i II.*
Gregori Satorres Baldrich.
Xavier García (ed.).
660 p. 2008. ISBN: 978-84-95284-6.

29 *Sense càrrec.*
Xavier García.
Lluís Pagès (prò.).
176 p. 2008. ISBN: 978-84-95284-29-7.

30 *Prosa.*
Alfonso Costafreda.
X. G. (editor).
52 p. 2009. ISBN: 978-84-95284-31-0.

31 *Escrits (1899-1930).*
Josep Güell Guillaumet.
Joaquim Capdevila (ed.).
214 p. 2009. ISBN: 978-8495284-27-3.

32 *Patrimoni natural de Tàrrega.*
Descoberta i itineraris.
DD.AA.
80 p. color. 2009. ISBN: 978-84-95284-32-7.

33 *La Font del Congrès (1910-2010).*
Inclou facsímil del programa de mà del XIII Congrès.
32 p. 2010. ISBN: 978-84-95284.

34 *Vuit contes i un entremès.*
Lluís Trepat.
Josep Vallverdú (prò.).
92 p. 2010. ISBN: 978-84-95284-35-8.

35 *Georges Brassens: poemes i cançons.*
Amàlia Prat (trad.), J. Ribalta (il.).
X. G. (prò.).
132 p. 2011. ISBN: 978-84-95284-36-5.

36 *Llibre de llibres.*
Carme Asensio i Xavier García.
Francesc Rufes (il.).
120 p. 2012. ISBN: 978-84-95284-38-9.





37 *La festa Major de Tàrrega.*
Albert Fitó i Pi.
Inclou cd amb les músiques de la festa.
204 p. 2012. ISBN: 978-84-95284-39-6.

38 *P. Carles Perelló, sch.*
X. García (ed.).
100 p. 2014. ISBN: 978-84-95284-46-4.

39 *Alfonso Costafreda. Una biografia gràfica.*
Josep Targa Solé.
Xavier García (ed.) i J. M. Caballero Bonald (prò.).
104 p. 2014. ISBN: 978-84-95284-47-1.

40 *L'art urbà a Tàrrega. Streetrrg.*
Pau Llacuna (prò.).
Desplegable de 425cm. 2015. ISBN: 978-84-95284-52-5.

41 *No he fet mai res sol. Biografia de Mn. Garriga.*
Mireia Fontanet.
Francesc Rodríguez Bernal (prò.).
146 p. 2015. ISBN: 978-84-95284-54-9.

42 *Solituds.*
Ermengol.
142 p. 2015. ISBN: 978-84-95284-55-6.

43 *Cuines de Tàrrega.*
dd. aa.
Vidal Vidal (prò.).
80 p. 2016. ISBN: 978-84-95284-65-5.

42 *Les 365 flamenkes.*
Benjamí Tous.
122 p. 2016. ISBN: 978-84-95284-64-8.





Aquest volum 43
de la col·lecció Natan
Cuines de Tàrrega,
s'acabà d'estampar
el 3 de desembre de 2016,
onomàstica de S. Francesc Xavier i,
l'endemà, va presentar-se al públic
dins el marc de la
18a. Fira d'Artistes i Activitats Tradicionals
de Tàrrega.



